

okoladne oblande (3)



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šećera
- 200 g Menaž čokolade
- 100 g mlevenih oraha
- 1 kašičica arome ruma ili ekstrakt ruma
- 250 g margarina
- 1 pakovanje većih oblandi

Priprema

Na pari kuvati 3 cela jajeta i 200 g šećera dok se malo ne zgusne. U to dodati 200 g menaž čokolade i otopiti je. Dodati i mlevene orahe. Kada se čokolada otopi skloniti sa vatre. U ovoj toploj smesi otopiti 1 ceo margarin. Na kraju dodati ekstrakt ruma po ukusu. Smesa je dovoljna za jedno veće pakovanje oblandi.

Savet

Oblande uvek seem na romboide. Po ovom receptu pravim oblande godinama i ne menjam ga. Verujem da ete i Vi biti oduševljeni kada ga probate.